Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise
Inbetriebnahme und Gebrauch
Über Mikrowellen
Hinweise zum Garen mit der Mikrowelle
Vor dem ersten Gebrauch14Gerät aufstellen14Gerät leer aufheizen15Zubehör einsetzen15
Bedienung 16 Die Uhrzeit einstellen 16 Kindersicherung 16 Allgemeines zur Einstellung 17 Startzeitvorwahl (Timer) 18 Mikrowellenbetrieb 19 Übersicht der Garmethoden 19 Auftauen 21 Grillbetrieb 21 Heißluftbetrieb 22 Kombibetrieb 23 Automatisches Kochen und Garen 24
Reinigung und Pflege
Fehlerbehebung
Technische Daten
Entsorgung

Sicherheitshinweise



Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!

Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Falls Sie die Mikrowelle einmal weitergeben, legen Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung dazu.

Einsatzbereich/Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden (siehe "Mikrowellentaugliche Materialien" auf Seite 11).
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgefäß wegen der Möglichkeit einer Entzündung häufig bewacht werden.
- Die Mikrowelle eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen in schwimmendem Fett. Ebenso eignet sich das Gerät nicht zum Trocknen von Gegenständen. Achtung Brandgefahr!
- Kindern darf die Benutzung des Geräts ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, die Mikrowelle in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.



WARNUNG!

Wenn Sie das Gerät im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb betreiben, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Aufstellung und elektrischer Anschluss

- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäße 230 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an, die mit mindestens 16 Ampère gesichert ist. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät her oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Die Mikrowelle muss auf einer ebenen, stabilen Fläche aufgestellt werden, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann. Stellen Sie die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum auf.
- Das Gerät ist ein freistehendes Gerät. Es ist nicht zum Einbau gedacht.



WARNUNG! Beachten Sie die Mindestabstände und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, da diese im Betrieb heiß wird. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 20 cm, an der Rückseite von 10 cm und an beiden Seiten von jeweils 10 cm eingehalten werden. Die Öffnungen an dem Gerät dürfen nicht abgedeckt werden oder verstopft sein.
- 10cm 10cm
- Die Mikrowelle darf nicht in einem Einbaumöbel aufgestellt werden, da es sich um ein Gerät zur freistehenden Verwendung handelt.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Sollte das Gerät dennoch einmal mit Wasser in Berührung gekommen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.



Achtung! Heiße Oberfläche!



WARNUNG!

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Geräts sehr heiß werden.



Im Falle von Störungen

- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Wenn Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen und lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.



WARNUNG!

Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- Halten Sie bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken, und schalten Sie das Gerät aus (Taste EIN/AUS ① drücken, bis die Uhrzeit im Display erscheint).
- Ziehen Sie danach umgehend den Netzstecker aus der Steckdose.



WARNUNG!

Bei Beschädigungen an dem Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür oder an dem Türverschluss dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt in Stand setzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service.

 Achten Sie auch darauf, dass sich die Mikrowelle nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einem Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.

Inbetriebnahme und Gebrauch

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie die Mikrowelle niemals leer, das heißt ohne Gargut im Garraum.
- Verwenden Sie nur das beiliegende oder in dieser Anleitung als geeignet beschriebene Zubehör.
- Benutzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillständer, da es sonst zu Beschädigungen am Gerät kommen kann.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Achten Sie beim Geschirrkauf auf Kennzeichnungen wie "mikrowellengeeignet" oder "Für die Mikrowelle" (siehe "Mikrowellentaugliche Materialien" auf Seite 11).
- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



WARNUNG! Siedeverzug!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten. Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Deshalb ist beim Hantieren mit dem Flüssigkeitsbehälter Vorsicht geboten.

Es besteht die Gefahr, dass Sie sich verbrühen!

Stellen Sie deshalb beim Erhitzen von Flüssigkeiten unbedingt einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß. So verhindern Sie ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit.

 Erwärmen Sie niemals Gargut in verschlossenen Behältern, da sie leicht explodieren können. Nehmen Sie deshalb bei Flaschen und verschließbaren Behältern, wie z. B. Babyflaschen, unbedingt den Verschluss ab.

- Ritzen Sie bei Gargut mit fester Haut, wie z. B. Würste oder Tomaten, vor dem Erhitzen die Haut an verschiedenen Stellen an, um ein Platzen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle oder nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr.



ACHTUNG

Bereits gekochte Eier können auch nach der Entnahme aus dem Garraum noch platzen.

- Nach dem Erhitzen durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erlangen, oder lassen es für eine kurze Zeit im Gerät stehen.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der mit der Mikrowelle erwärmten Speisen. Bei Babynahrung und Babyflaschen müssen Sie spezielle Sorgfalt walten lassen und vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.

Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Diese Erwärmung ist um so effektiver, je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet.

Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann langsam die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Der Garraum und die Luft im Garraum werden nicht erwärmt (das Speisebehältnis erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise).
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel: Hohe Leistung – kurze Zeit bzw. geringe Leistung – lange Zeit.

Die Mikrowellenfunktion

- Ein Mikrowellengenerator, das so genannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum austreten können.
- Die Mikrowellenleistung und die Garzeit lassen sich in mehreren Stufen einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit oder beim Öffnen der Garraumtür schaltet sich das Magnetron sofort aus.
- Bei geringerer als der maximalen Mikrowellen-Leistung (900 W) schaltet sich das Magnetron in Intervallen ein.

Hinweise zum Garen mit der Mikrowelle

Allgemeine Hinweise

- Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.
- Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.



WARNUNG!

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

- Decken Sie die Speisen w\u00e4hrend des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; au\u00dferdem wird das Essen gleichm\u00e4\u00dfiger gegart.
- Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.

Mikrowellentaugliche Materialien

Für Ihre Mikrowelle können Sie sich spezielles Geschirr und Zubehör kaufen. Achten Sie auf die Kennzeichnung "mikrowellengeeignet" oder "für die Mikrowelle". Sie können aber auch Ihr vorhandenes Geschirr nutzen – wenn das Material dafür geeignet ist.

Geeignete Materialien

- Porzellan, Glaskeramik und hitzebeständiges Glas
- Kunststoff, der hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist (Achtung: Kunststoff kann sich trotzdem durch Speisen verfärben oder durch die Hitze verformen)
- Backpapier



Achtung

Verwenden Sie im Grill-/Grill-Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff, sowie Abdeckfolien. Die Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.

Bedingt geeignete Materialien

- Steingut und Keramik. Verwenden Sie Tongefäße nur zum Auftauen und bei kurzen Garzeiten, da es sonst aufgrund des Luft- und Wassergehaltes zu Rissen im Ton kommen kann.
- Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur dann, wenn es laut Hersteller "mikrowellengeeignet" ist.
- Aluminiumfolie. Verwenden Sie Alufolie nicht in großen Mengen. Sie können sie jedoch z. B. in kleinen Stücken zum Abdecken empfindlicher Teile verwenden. Decken Sie auch Ecken von Gefäßen ab, um ein Überkochen zu verhindern, da sich die Mikrowellenenergie vorrangig auf die Ecken konzentriert. Halten Sie einen Abstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand ein.
- Aluminiumschalen (z. B. bei Fertigerichten) sind bedingt geeignet, müssen jedoch mindestens 3 cm hoch sein.

Nicht geeignete Materialien

• Metall, also alle Metalltöpfe, -pfannen und -deckel.



Achtung

Metall im Garinnenraum führt zu Funkenschlag! Dies kann das Gerät oder das Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie daher auch den mitgelieferten Grillrost nur im Grill- oder Kombibetrieb.

- Geschirr mit Metallteilen (Griffe, Verzierungen oder Böden) oder mit Goldoder Silberdekor kann im Mikrowellenbetrieb ebenfalls zum Funkenschlag führen.
- Kristall- oder Bleikristallglas kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Alle Materialien, die nicht hitzebeständig sind, können sich verformen oder sogar brennen.



Hinweis:

Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle. Starten Sie die Mikrowelle dann mit Taste EIN/AUS ① für 1 Minute auf der höchsten Leistungsstufe. Prüfen Sie vorsichtig, ob das Gefäß kühler ist als das Wasser. Sollte das Gefäß heißer sein als das Wasser, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.



WARNUNG!

Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, schalten Sie die Mikrowelle sofort mit Taste EIN/AUS () aus!

Übersicht der geeigneten Materialien für Mikrowelle, Grill und Heißluft

Die nachstehende Liste ist eine allgemeine Orientierungshilfe, die Ihnen bei der Wahl des richtigen Kochgeschirrs helfen soll:

Kochgeschirr	Mikrowelle	Kombibetrieb (Mikrowelle, Grill, Heißluft)	Grill oder Heißluft
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunst- stoffgeschirr	Ja	Nein	Nein
Backpapier	Ja	Nein	Nein
mitgelieferter Grillrost/ Metallschale	Nein	Nein	Ja
Alufolie und Folienbehältnisse	Nein	Nein	Ja

Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale und hohe. "Flache" Speisen können gleichmäßiger durchgaren.

Runde oder ovale Gefäße eigen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr lokaler Überhitzung.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät aufstellen

 Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und von der Innenseite der Tür entfernt wurden.



Achtung

Auf der rechten Seite des Garinnenraums ist eine Abdeckung im Gehäuse eingesteckt. Diese Platte deckt den Magnetron der Mikrowelle ab und darf auf keinen Fall entfernt werden!



Hinweis:

Überprüfen Sie die Mikrowelle auf etwaige Schäden – beispielsweise, ob die Tür versetzt oder verbogen ist, Türdichtungen und Dichtflächen beschädigt sind, Scharniere und Verschluss defekt oder locker sind, und ob im Innern des Geräts oder an der Tür Beulen oder Dellen vorhanden sind. Falls irgendeine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich in dem Fall an den Kundendienst.

- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.



Achtung

Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden!

 Schließen Sie die Mikrowelle an eine 230 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an.

Gerät leer aufheizen

Vor dem Verwenden der Mikrowelle muss das Gerät zunächst leer aufgeheizt werden, damit fertigungsbedingte Rückstände verdampfen können. Verwenden Sie dazu das Kombi-Programm C–2: Grill + Heißluft.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- > Stellen Sie mit der Taste 10 MIN ein Zeit von 30 Minuten ein (3 x drücken).



Hinweis:

Bei diesem ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Der Geruch verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung z. B. durch ein geöffnetes Fenster.

- Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch von innen und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Zubehör einsetzen

Wenn die Mikrowelle einmal wie oben beschrieben leer aufgeheizt wurde, darf sie nicht mehr ohne ordnungsgemäß eingesetzten Rollenring und Drehteller in Betrieb genommen werden.

- Setzen Sie den Rollenring in den Garraum mittig über die Antriebsachse.
- Setzen Sie den Drehteller mittig auf den Rollenring.

Bedienung

Jedesmal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

Die Uhrzeit einstellen

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display "0:00" an. Stellen Sie die Uhr folgendermaßen:

- Drücken Sie die Taste UHR . Im Display leuchtet das Uhrsymbol . Die Stundenanzeige und das Timer-Symbol . blinken.
- Drücken Sie die Tasten 1 MIN/1SEC so oft, bis die richtige Stunde erscheint (1 MIN zählt nach oben; 1SEC zählt nach unten).
- ▷ Bestätigen Sie mit der Taste UHR ⊕. Die Minutenanzeige blinkt.
- Drücken Sie die Taste 1 MIN/1SEC so oft, bis die richtige Minute erscheint (1 MIN zählt nach oben; 1SEC zählt nach unten).
- ▶ Bestätigen Sie wiederum mit der Taste UHR ⊕. Die Uhrzeit ist gestellt. Um die aktuelle Tageszeit abzulesen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, drücken Sie die Taste UHR ⊕; die Uhrzeit wird dann für 5 Sekunden im Display angezeigt.

Kindersicherung

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Tasten 1 MIN und 10 SEC für zwei Sekunden gedrückt. Das Schlosssymbol —— erscheint im Display. Es kann nun keine Funktion an der Mikrowelle ausgeführt werden.
- Halten Sie die Tasten 1 MIN und 10 SEC wiederum für zwei Sekunden gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren. Das Schlosssymbol
 Um verschwindet.

Allgemeines zur Einstellung

Während Sie eine Einstellung vornehmen, blinkt mindestens ein Symbol im Display.

 Blinkendes Timersymbol: Eine Zeiteingabe wird erwartet (Tasten 1 MIN, 10 SEC, 10 MIN).



 Blinkendes Startbereitschaftssymbol: Jetzt kann die Taste EIN/AUS ① gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.



- Bitte beachten Sie, dass die Anzeige nicht von selbst aufhört zu blinken. Beenden Sie die Eingabe immer durch Drücken der Taste EIN/AUS ①.
- Wenn Sie den Einstellungsvorgang abbrechen möchten, ohne die Mikrowelle zu starten, öffnen Sie die Mikrowellentür und drücken Sie dann die Taste EIN/AUS ①. Die Einstellung wird zurückgesetzt.

Garvorgang unterbrechen und beenden

▷ Sie k\u00f6nnen den Kochvorgang unterbrechen, indem Sie die T\u00fcr \u00f6ffnen. Mit dem Schlie\u00dfen der T\u00fcr wird der Kochvorgang fortgesetzt.

Nach Ablauf des Garvorgangs ertönen fünf Signaltöne und die die Mikrowelle schaltet sich aus.

- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut. Nach dem Schließen der Tür ist die Mikrowelle ausgeschaltet.
- Sie können den Kochvorgang vorzeitig abbrechen, indem Sie EIN/AUS (†) drücken.



WARNUNG!

Da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können, verwenden Sie unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.

Startzeitvorwahl (Timer)

Sie können den Start der Garzeit vorprogrammieren. Hierzu muss die Uhr richtig gestellt sein (siehe "Die Uhrzeit einstellen" auf Seite 16). Die maximale Vorwahlzeit ist 90 Minuten. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drücken Sie die Taste UHR und stellen Sie mit den Tasten 1 MIN und 10 SEC die gewünschte Startzeit ein (gehen Sie genau so vor wie beim Stellen der Uhr).
 - *Beispiel:* Wenn die Uhr auf 16:30 Uhr steht, und Sie möchten die Mikrowelle in einer Stunde starten, stellen Sie 17:30 Uhr ein. In diesem Beispiel könnten Sie als späteste Zeit 18:00 Uhr einstellen.

- Drücken Sie EIN/AUS (1), um den Garvorgang zu starten.

Wenn Sie keine Energiestufe und keine Gardauer einstellen und direkt EIN/AUS () drücken, ertönen zur eingestellten Zeit zehn Signaltöne; die Mikrowelle schaltet sich aber nicht ein.

Übersicht der Garmethoden

Ihre Mikrowelle kann auf folgende Weisen garen:

- im Mikrowellenbetrieb
- im Grillbetrieb
- im Heißluftbetrieb
- mit der Auftaufunktion
- in der Kombination Mikrowelle mit Grill
- in der Kombination Mikrowelle mit Heißluft
- in der Kombination Heißluft mit Grill
- mit einem der acht Automatikprogramme

Mit Ausnahme der Automatikprogramme wählen Sie alle Garmethoden mit der Taste FUNKTION ≈ 100 Ω .

Die Garmethoden werden im Folgenden beschrieben.

Mikrowellenbetrieb

Garen mit der Mikrowelle eignet sich gut für: Getränke, Suppen, Eintöpfe, Soßen, Fleisch (ohne Kruste), Fisch (gedünstet), Gemüse, Reis, Kartoffeln, Nudeln. (Für einige dieser Lebensmittel stehen auch Automatik-Programme zur Verfügung.)

Schnellstart

Mit einem einzigen Tastendruck können Sie im Mikrowellenbetrieb einen Garvorgang von 1 Minute starten:

- Stellen Sie das Gargut auf den Drehteller und schließen Sie die Mikrowellentür.
- Drücken Sie die Taste EIN/AUS ①. Die Mikrowelle gart auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) und schaltet nach 1 Minute ab.
- Um vorzeitig abzubrechen, drücken Sie wiederum EIN/AUS (1).



Diese Garmethode eignet sich z. B. zum Erwärmen eines Getränks oder zum kurzen Nachgaren.

Mikrowellenenergie einstellen

Sie können Zeit und Energiestufe für den Mikrowellenbetrieb folgendermaßen manuell einstellen:

Nur Zeit einstellen

Stellen Sie die Zeit mit den Tasten 10 MIN, 1 MIN und 10 SEC ein. Sie können die Tasten in beliebiger Reihenfolge drücken, um die Gesamtzeit zu wählen. Beispiel: Um 12:30 Minuten einzustellen

Beispiel: Um 12:30 Minuten einzustellen, drücken Sie z. B. 2×1 MIN, 1×10 MIN, 3×10 SEC.



Wenn Sie anschließend die Taste EIN/AUS
 drücken, gart die Mikrowelle auf der höchsten Energiestufe (900 W).

Energiestufe und Zeit einstellen

Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste FUNKTION ≈ M die Mikrowellenenergie: 100 % Leistung > 70 % Leistung > 50 % Leistung > 30 % Leistung > 10 % Leistung.



- Wählen Sie anschließend mit den Tasten10 MIN, 1 MIN oder 10 SEC eine Gardauer.
- Drücken Sie dann EIN/AUS (1), um den Garvorgang zu starten.

Die folgende Tabelle beschreibt die Funktion der Energiestufen:

Energie in %	Leistung in Watt	Einsatz/Wirkung
10 %	ca. 90 W	Schonendes Auftauen (z. B. Sahnetorten)
30 %	ca. 270 W	Empfindliche Speisen aufwärmen (z. B. Babynahrung); Köcheln
50 %	ca. 450 W	Gemüse aufwärmen; Fleisch schonend garen
70 %	ca. 630 W	Fertige Gerichte schnell aufwärmen; größere Fleischstücke, Aufläufe garen
100 %	900 W	Flüssigkeiten erhitzen; Gemüse, Fisch garen

Während des Garens schaltet sich der Magnetron mit einem hörbaren Geräusch ein. Bei einer reduzierten Energiestufe schaltet der Magnetron in Intervallen ab.

Auftauen

Die Mikrowelle verfügt über ein Auftauprogramm. Hierzu müssen Sie das Gewicht der aufzutauenden Speise einstellen (maximal 1,9 kg). Die Auftauzeit wird dann automatisch gestellt. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Wählen Sie mit der Taste FUNKTION ≈ W & die Auftaufunktion. Im Display erscheint 0.1 kg (das geringste Auftaugewicht von 100 g).
- Stellen Sie mit den Tasten 10 SEC und 1 MIN das Gewicht ein:
 - 10 SEC: jeweils 100 g mehr;
 - 1 MIN:1 kg mehr. Sie können maximal 1,9 kg Gewicht einstellen.
- Drücken Sie EIN/AUS (1), um den Garvorgang zu starten.

Im Display erscheint die Auftauzeit: 100 g: 2:30 Minuten, 200 g: 4:00 Minuten, 300 g: 5:30 Minuten usw. bis 1,9 kg: 37:30 Minuten

Grillbetrieb

Garen mit dem Grill der Mikrowelle eignet sich gut zum schnellen Bräunen und Gratinieren von Gerichten mit kurzen Garzeiten, z. B. vofür: dünnen Fleischscheiben, Steaks, Hackfleisch, Kebab, Würstchen; überbackene Sanddwiches und Gratin-Gerichte.

Die maximale Garzeit ist 60 Minuten.

Beim Grillbetrieb stoppt die Garzeit nach der Hälfte der Zeit, damit das Grillgut gewendet werden kann.

Im Grillbetrieb können Sie, sofern sich die Speisen dafür eignen, den mitgelieferten Grillrost verwenden.

Stellen Sie die Grillfunktion folgendermaßen ein:

- Wählen Sie mit den Tasten 10 MIN,
 1 MIN oder 10 SEC die gewünschte Gardauer (maximal 60 Minuten).



- Drücken Sie EIN/AUS ①, um den Garvorgang zu starten.
- Nach der Hälfte der Garzeit ertönen zwei Signaltöne. Sie können jetzt die Tür öffnen und das Grillgut wenden.
- Schließen Sie die Tür wieder und drücken Sie EIN/AUS ①, um den Garvorgang fortzusetzen.

Wenn Sie die Tür nicht öffnen, wird der Garvorgang automatisch nach einer Pause von 1 Minute fortgesetzt.

Heißluftbetrieb

Garen mit Heißluft eignet sich gut zum Backen von Kleingebäck oder anderem Gebäck mit wenig Feuchtigkeit; z.B. für Rührkuchen mit hohem Mehlanteil, Biskuit, Mürbeteig, Brandteig, Soufflés, Baisers.

Bei einigen Gericht muss im Heißluftbetrieb vorgeheizt werden, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

Vorheizen

- Wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste FUNKTION ≈ ₩ ♠ die benötigte Heißlufttemperatur: 230 °C > 220 °C > 200 °C > 180 °C > 160 °C.
- Drücken Sie dann EIN/AUS (). Das Vorheizen im Heißluftbetrieb beginnt.



Wenn die Temperatur erreicht ist, erklingen zwei Signaltöne. Stellen Sie dann das Kochgut in die Mikrowelle. Stellen Sie das Heißluftprogramm dann wie im Folgenden beschrieben ein.

Garen im Heizluftbetrieb

Wählen Sie wiederum durch wiederholtes Drücken der Taste FUNKTION ≈ № Ø die benötigte Heißlufttemperatur: 230 °C > 220 °C > 200 °C > 180 °C > 160 °C.

- Wählen Sie anschließend mit den Tasten 10 MIN, 1 MIN oder 10 SEC eine Gardauer. Die längste Gardauer beträgt 90 Minuten.
- Drücken Sie dann EIN/AUS (1). Der Heißluftbetrieb beginnt.

Kombibetrieb

Im Kombibetrieb werden jeweils zwei der drei Betriebsarten Mikrowelle, Heißluft und Grill kombiniert. Es stehen drei Kombiprogramme zur Verfügung.

C-1: Heißluft und Mikrowelle

Die Kombination von Heißluft und Mikrowelle ist geeignet für Backofengericht, die viel Feuchtigkeit oder Fett enthalten, z. B.: dickere Fleischstücke mit viel Fett (wie Schweinebraten), Geflügel, Aufläufe mit viel Flüssigkeit, Kuchen mit viel Feuchtigkeit.

Zusammensetzung der Kombination C–1: Pro Minute 25 Sekunden Mikrowelle bei 50 %iger Energie (450 W) und 35 Sekunden Heißluft bei 200 °C.



C-2: Grill und Heißluft

Die Kombination von Grill und Heißluft eignet sich zum schnellen Rösten.

Zusammensetzung der Kombination C–2: Pro Minute 25 Sekunden Grill bei 50 %-iger Energie und 35 Sekunden Heißluft bei 210 °C.



C-3: Grill und Mikrowelle

Die Kombination von Grill und Mikrowelle eignet sich für Gericht, die gleichzeitig gegart werden und eine Kruste erhalten sollen, z. B.: dickere Fleischstükke mit wenig Fett, flache Gratins und Aufläufe mit wenig Flüssigkeit, Pizza, Fischfilet, gebackene Kartoffeln.



Zusammensetzung der Kombination C-3:

Zur Hälfte Mikrowelle bei 50 %-iger Energie (450 W) und Grill bei 50 %-iger Energie.

Garvorgang starten

- Nachdem Sie einen Kombibetrieb gewählt haben, stellen Sie mit den Tasten 10 MIN, 1 MIN oder 10 SEC eine Garzeit ein (maximal 60 Minuten).
- Drücken Sie EIN/AUS ①, um den Garvorgang zu starten.

Automatisches Kochen und Garen

Die Mikrowelle verfügt über acht Automatik-Programme. Bei den Automatik-Programmen ermittelt die Mikrowelle automatisch die Garzeit und die entsprechende Leistungsstufe zu einem eingegebenen Gewicht bzw. einer Portionenanzahl.

Bildsymbole

Der mitgelieferte Aufkleber stellt die Bedeutung der einzelnen Programme in Piktrogrammen dar. Sie können den Aufkleber auf dem Bedienfeld anbringen.

	Đ.		660
Programm A – 1: Automatisches Aufwärmen	Programm A – 2:	Programm A – 3:	Programm A – 4:
	Gemüse	Nudeln	Kartoffeln
	\bigcirc		
Programm A – 5:	Programm A – 6:	Programm A – 7:	Programm A – 8:
Pizza	Fleisch	Fisch	Hähnchen.

Automatik-Programm einstellen

So stellen Sie ein Auto-Programm ein:

Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste AUTO.



Stellen Sie durch wiederholtes Drücken der Tasten 10 SEC oder 1 MIN das Gewicht bzw. die Portionenzahl ein:

10 SEC: die Auswahl beginnt beim höchsten Gewicht;

1 MIN: die Auswahl beginnt beim niedrigsten Gewicht.



Einstellmöglichkeiten

Folgende Einstellungen sind möglich:

Programm/Gericht		Gewi	:ht/Por	tion							
A – 1 Aufwärmen	kg	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6				
A – 2 Gemüse	kg	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6				
A — 3 Nudeln	Port.	1	2								
A — 4 Kartoffeln	kg	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,9	1,1	1,3	1,5
A – 5 Pizza	kg	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6				
A — 6 Fleisch	kg	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,8	1,0	1,3	1,5
A – 7 Fisch	kg	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,8	1,0			
A – 8 Hähnchen	kg	0,2	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,4	1,6	1,8	2,0

Die einzelnen Automatik-Programme

A-1 Aufwärmen

Dieses Programm läuft nur mit Mikrowellenenergie ab.

Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 0:25 und 3:20 Minuten.



Stellen Sie den Teller mit dem Gericht, das Sie aufwärmen wollen, auf den Drehteller in den Garraum.

A-2: Gemüse

Dieses Programm läuft nur mit Mikrowellenenergie ab.

Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 2 und 7:30 Minuten.

Legen Sie das Gemüse in kleineren Stücken in

einer Lage in ein flaches mikrowellengeeignetes Gefäß. Fügen Sie ein wenig Wasser hinzu.



A-3: Nudeln

Dieses Programm läuft nur mit Mikrowellenenergie ab.

Sie können eine Portion (4:30 Minuten) oder zwei Portionen (7:40 Minuten) einstellen.

Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein

hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.

Kochen Sie zunächst das Wasser in dem abgedeckten Behältnis auf. Geben Sie dann die Nudeln hinzu und starten Sie das Programm.

Lassen Sie die Nudeln anschließend ca. 3 Minuten ruhen.

A-4: Kartoffeln

Dieses Programm läuft mit Mikrowellenenergie (50 %) und Heißluft (200 °C) ab. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 11:30 und 28:30 Minuten.



OTUP

Falls Sie ungeschälte Kartoffeln verwenden, stechen Sie Schalen ein paar Mal ein. Legen Sie die Kartoffeln auf einen mikrowellengeeigneten Teller oder ein Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln und legen Sie sie nebeneinander. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren. Bedekken Sie den Gefäßboden etwa einen halben Zentimeter hoch mit Wasser.

A-5: Pizza

Dieses Programm läuft mit Mikrowellenenergie (50 %) und Heißluft (200 °C) ab. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 9:30 und 19:02 Minuten.



A-6: Fleisch

Dieses Programm läuft mit Mikrowelle (50 %) und Grill (50 %) ab.

Dieses Programm läuft in mehreren Garstufen unter Verwendung von Mikrowellenleistung und Grill ab. Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 12 und 30 Minuten.





ACHTUNG

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill abläuft.

Legen Sie die Fleischstücke auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf.

Die Fleichstücke sollten gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Zum Unterbrechen können Sie einfach die Tür öffnen. Nach dem Schließen wird der Garvorgang fortgesetzt.

A-7: Fisch

Dieses Programm läuft mit Mikrowellenenergie (80 %) ab.

Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 4 und 12 Minuten.

Legen Sie die Fischstücke auf einen mikrowellen-

geeigneten Teller, geben Sie ein wenig Fett oder Butter dazu, würzen Sie nach Bedarf und Geschmack und starten Sie das Kochprogramm für Fisch.



A-8: Hähnchen

Dieses Programm läuft mit Mikrowellenenergie (50 %) und Heißluft (200 °C) ab. Ein Vorheizen ist nicht notwendig.

Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 15:15 und 56:05 Minuten.



Wenn Sie ein ganzes Hähnchen garen, decken Sie die dünnen Teile mit Stükken von Aluminiumfolie ab.

Ein ganzes Hähnchen muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Zum Unterbrechen können Sie einfach die Tür öffnen. Nach dem Schließen wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nachgaren

Die Automatik-Programme dauern eine festgesetzte Zeit, je nach eingestelltem Gewicht.

Falls Sie am Ende der Garzeit feststellen sollten, dass die Speise noch nicht durchgegart ist, starten Sie anschließend einfach einen weiteren Garvorgang, der dem Garvorgang des Automatik-Programms entspricht (Mikrowelle, Grill oder Heißluft).

•

Reinigung und Pflege

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann zu einer Zerstörung der Geräteoberflächen führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die Mikrowelle daher regelmäßig und entfernen sie sämtliche Nahrungsreste.

- Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Halten Sie den Herd innen sauber. Wischen Sie Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine Sprays oder sonstigen scharfen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.
- Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern des Herdes zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Herdtür offen stehen lassen, um zu verhindern, dass der Herd versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- Dampf kann auftreten, wenn der Mikrowellenherd bei hoher Feuchtigkeit betrieben wird; das ist normal.
- Der Drehteller aus Glas muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab. Wenn Sie den Drehteller aus der Bodenöffnung herausgenommen haben, um ihn zu reinigen, achten Sie darauf, dass er wieder richtig eingesetzt wird.

- Der Rollenring und der Boden des Herdes sollen regelmäßig gereinigt werden, um eine starke Geräuschentwicklung zu vermeiden.
- Wischen Sie die Bodenfläche des Herdes einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus. Der Rollenring kann in mildem schaumigem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gespült werden.
- Geruchsrückstände im Herd können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Wenn das Licht im Herd ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

Aufbewahrung

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung		
	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.		
Das Gerät lässt sich nicht starten	Die Sicherung ist durch- gebrannt oder die Strom- unterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromun- terbrechung zurück (kontaktie- ren Sie hierzu unseren Service).		
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steck- dose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.		
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.		
Der Drehteller erzeugt laute Geräu- sche beim Drehen.	Der Rollenring oder der Ofenboden sind ver- schmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Lesen Sie unter "Reinigung und Pflege" nach.		

Technische Daten

Nennspannung: 230 V~ 50 Hz

Nennleistung (Mikrowelle): 1400 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle): 900 W
Nennleistung Heißluft: 1350 W
Nennleistung Grill: 1200 W
Garraumvolumen: 25 Liter
Mikrowellenfrequenz: 2450 MHz

Technische Änderungen vorbehalten!



Entsorgung

Gerät



Am Ende der Lebensdauer des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Dies kann z. B. über eine örtliche Sammelstelle für Altgeräte erfolgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle über die Entsorgungsmöglichkeiten vor Ort. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.

Verpackung



Ihre Mikrowelle befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.